

Лекція 14 Ароматизатори. Основна сировина для виготовлення ароматизаторів. Сировина для отримання ваніліну.

Ознайомлено з таким видом харчових добавок, як ароматизатори. Це природні або синтетичні запашні речовини, які додають до харчових продуктів для поліпшення їх споживчих властивостей або надання їм нових властивостей. Ароматизатори класифікують на рідкі, сухі та пастоподібні. Рідкі ароматизатори — найбільш розповсюджені й можуть використовуватися для більшості харчових продуктів. Розглянуто основні джерела отримання ароматичних речовин, ними можуть бути ефірні олії, духмяні речовини, екстракти та настої; натуральні плодоовочеві соки, в тому числі рідкі, пастоподібні чи сухі концентрати; прянощі та продукти їх переробки; продукти хімічного або мікробіологічного синтезу. Ознайомились з основною сировиною для отримання ваніліну. Ванілін одержують із плодів ванілі або із гваяколу чи лігніну. Вивчили ароматизатори для м'ясних виробів. Їх основне завдання приховати неприємний запах та присмак копчення. З цією метою використовують ванілін, олію паприки, бензойну смолу. Також розглянули технологію їх отримання.